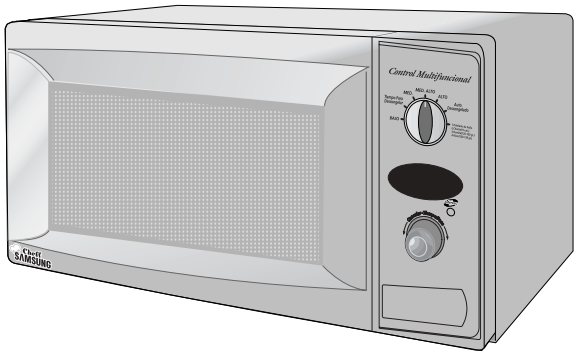
Horno de Microondas

MANUAL DEL USUARIO

MW822WB / MW822BB/ MW822SB



Seguridad **2**

Su Nuevo Horno de Microondas **4**
- Revisando las Partes 4
- Preparando su Horno de Microondas 5
- Botones del Panel de Controles 5

Funcionamiento **6**
- Programando el Aderezo 6
- Programando los Tiempos de Cocción y los Niveles de Potencia 6
- Usando los Botones de Cocción Instantánea 6
- Descongelado Automático 7
- Usando la Función Tiempo para Descongelar 7

Instrucciones para Cocinar **7**
- Utensilios para Cocinar 7
- Probando los Utensilios 8
- Técnicas para Cocinar 8
- Consejos Generales 9
- Guías para Cocinar 9
- Recetas 13

Apéndice **16**
- Guía para Resolver Problemas 16
- Cuidado y Limpieza 16
- Especificaciones ..... Portada Trasera

Guía Rápida ..... **Portada Trasera**

Code No.:DE68-02428A

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS

(a) No trate de operar este horno con la puerta abierta ya que la operación con la puerta abierta puede resultar en exposición dañina a la energía de microondas. Es importante el no anular o jugar con los entrecierres de seguridad.
(b) No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta, tampoco permita que la suciedad o los residuos de limpiadores se acumulen sobre las superficies que sellan.
(c) No opere el horno si está dañado.
Es particularmente importante que la puerta del horno cierre apropiadamente y que no haya daño en:
1) La puerta (torcida o abollada),
2) Bisagras y seguros (rotos o flojos),
3) Sellos de la puerta u superficies que sellan.
(d) El horno no debe ser ajustado o reparado por ninguna persona excepto por el personal de servicio apropiadamente calificado.

ADVERTENCIA

Siempre acate precauciones de seguridad cuando use su horno. Nunca trate de reparar su horno usted mismo: hay voltaje peligroso en el interior. Si el horno necesita ser reparado, entonces llame a un Centro de Servicio autorizado cerca de usted.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usa cualquier aparato eléctrico, se deben seguir precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, fuego, lesiones personales o exposición excesiva a la energía de microondas:

- Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar el aparato.
- Lea y siga las instrucciones específicas bajo el subtítulo “PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS” en esta página.
- Este aparto debe estar conectado a tierra. Conéctelo solamente a contactos eléctricos apropiadamente aterrizados. Consulte las «Instrucciones Importantes de Conexión a Tierra» en la Página 4 de este manual.
- Instale o coloque este aparato solamente de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Algunos artículos como los huevos enteros y alimentos en contenedores sellados pueden explotar si son calentados en este horno.
- Use este aparato solamente para el propósito que fue diseñado como se describe en este manual. No use químicos o vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- Como con cualquier aparato, se requiere de una supervisión cercana cuando es usado por niños.
- No opere este aparato si tiene un cordón eléctrico dañado o el enchufe dañado, si no está trabajando apropiadamente, o si ha sido dañado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones importantes de seguridad, continuación

- A este aparato le debe dar servicio únicamente el personal calificado del servicio. Contacte al Servicio Autorizado más cercano para la revisión, reparación o ajuste del aparato.
- No cubra o bloquee ninguna abertura de este aparato.
- No guarde este aparato en el exterior. No lo use cerca del agua, por ejemplo cerca de una tarja de la cocina, en un sótano húmedo o cerca de una piscina, etc.
- Mantenga limpio el interior del horno. Las partículas de los alimentos o las grasas salpicadas se pegan a las paredes o al piso del horno y pueden causar daño a la pintura reduciendo la eficiencia del horno.
- No sumerja en agua el cordón eléctrico o el enchufe.
- Mantenga el cordón eléctrico alejado de superficies calientes.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre la orilla de la mesa o de la cubierta de la cocina.
- Cuando limpie la puerta del horno y sus superficies, use solamente jabones o detergentes suaves no abrasivos aplicándolos con una esponja o con un trapo suave.
- Para reducir el riesgo de fuego dentro del horno:
  a. No cocine de más los alimentos. Vigile cuidadosamente el aparato si en el interior hay papel, plástico u otros materiales combustibles.
  b. Retire los alambres que se usan para cerrar algunas bolsas para cocinar antes de colocar dichas bolsas dentro del horno.
  c. Si los materiales que se encuentran dentro del horno se incendian, entonces mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo, desconecte el cordón eléctrico o interrumpa el suministro de energía desde el panel de fusibles o de la llave térmica.
  d. No use el compartimiento del horno para almacenar. No deje productos de papel, utensilios para cocinar o alimentos dentro del horno cuando no se está usando.
- No trate de precalentar el horno ni de operarlo mientras está vacío.
- No cocine si el plato de vidrio no se encuentra en su lugar sobre el piso del horno. Los alimentos no se cocinarán apropiadamente sin el plato.
- No descongele bebidas congeladas que se encuentren en botellas de cuello angosto. Los contenedores pueden romperse.
- Los platos y los contenedores pueden calentarse. Manéjelos con cuidado.
- Retire con cuidado las cubiertas de los contenedores, dirigiendo el vapor lejos de las manos y la cara.
- Retire las tapas de los frascos de alimento para bebés antes de recalentarlos. Después de calentar el alimento para bebé, mézclelo bien y revise la temperatura probándolo antes de servirlo.
- Se proporciona un cordón eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse en él o de tropezarse usando un cordón largo. Hay juegos de cordones eléctricos más largos o extensiones y pueden ser usados.
- No use ningún otro aparato para cocinar o generador de calor junto a este aparato.
- No coloque la unidad sobre o cerca de ninguna parte de un aparato generador de calor o que sirva para cocinar.
- No coloque el horno sobre un fregadero.
- No coloque nada directamente sobre la superficie superior del aparato mientras esté en operación.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones Importantes de Conexión a Tierra

Este aparato debe estar conectado a tierra. En el caso de un corto circuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de sufrir un choque eléctrico proporcionando un cable de escape para la corriente eléctrica. El enchufe debe conectarse dentro de un contacto que esté apropiadamente instalado y aterrizado. Conecte el cordón eléctrico de dos cables en un contacto apropiadamente aterrizado que proporcione un voltaje de 220 Voltios y 60 Hertz. Su horno debe ser el único aparato conectado en este circuito.

ADVERTENCIA

El uso inapropiado del enchufe puede resultar en el riesgo de sufrir un choque eléctrico. Consulte a un electricista calificado o a una persona del servicio si usted no entiende las instrucciones de conexión a tierra o si no está seguro de que el aparato esté apropiadamente aterrizado.

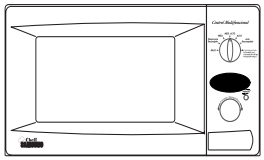
Uso de Extensiones Eléctricas

Se proporciona un cordón eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezarse con un cordón eléctrico más largo. Hay disponibles juegos de cordones eléctricos largos o extensiones eléctricas y pueden usarse si se ejercita cuidado en su uso. Si se usa un cordón eléctrico largo o una extensión eléctrica:

1. La clasificación eléctrica marcada del cordón eléctrico o de la extensión eléctrica debe ser por lo menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
2. El cordón eléctrico más largo debe ser arreglado de manera que no cuelgue sobre la cubierta de la cocina o de la mesa en donde puede ser jalado por los niños o en donde puede causar un tropiezo accidental.

Revisando las Partes

Desempaque su horno de microondas y revíselo para asegurarse que tiene todas las partes mostradas aquí. Si alguna pieza falta o está rota, llame a su distribuidor.



horno de microondas

manual de instrucciones

el recetario de la cocina

Plato de vidrio

anillo guía rodante

Gracias por Elegir a SAMSUNG

Su horno nuevo representa lo último en tecnología de cocción con microondas. Este horno es un electrodoméstico con todas las funciones y fácil de usar, construido para cumplir estándares estrictos de calidad establecidos por SAMSUNG: los más altos en la industria. Estamos orgullosos de ofrecerle un producto que proporcionará servicio conveniente y confiable durante años por venir.

Por favor registre el número de serie de la parte trasera o interior de su horno de microondas SAMSUNG así como la fecha de compra en los espacios provistos abajo. Le recomendamos guardar su recibo de compra con este manual para facilitar el servicio en garantía.

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Distribuidor _____

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SU NUEVO HORNO DE MICROONDAS

Preparando su Horno de Microondas

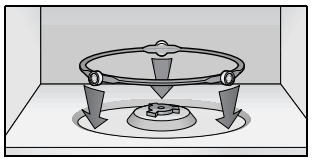
1 Coloque el horno sobre una superficie plana y fuerte y conecte el enchufe en un contacto aterrizado. Una vez conectado, la pantalla de su horno mostrará:

Asegúrese de que haya una ventilación adecuada para su horno dejando por lo menos diez cm de espacio libre hacia atrás, por encima y hacia los lados del horno.

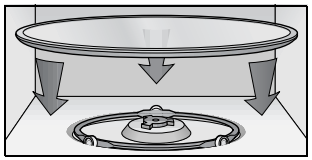
2 Abra la puerta del horno presionando el botón que se encuentra bajo el panel de controles.

3 Limpie el interior del horno usando un trapo húmedo.

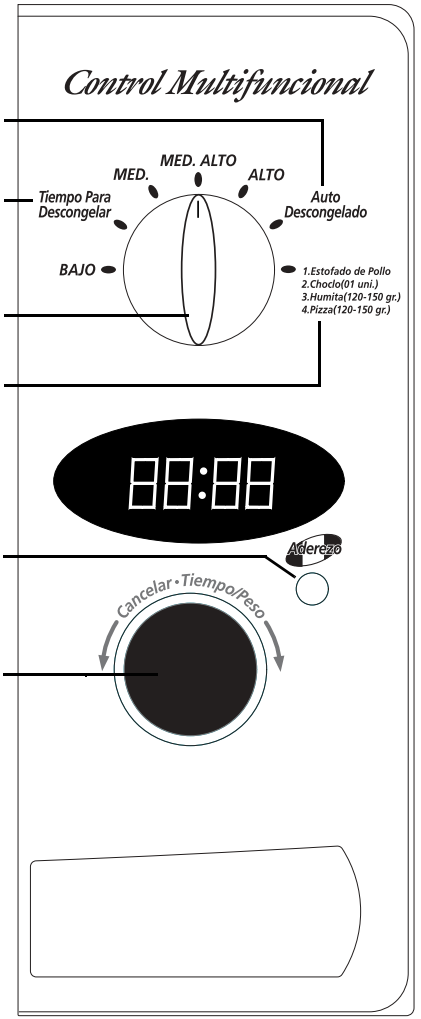
4 Coloque el anillo armado en la hendidura que se encuentra en el centro del horno.



5 Coloque el plato de vidrio sobre el anillo de manera que las tres lengüetas en el centro del plato embonen con seguridad dentro con las lengüetas en el piso del horno.



Botones del Panel de Controles



Auto Descongelado **p. 7**

Tiempo para Descongelar **p. 7**

Control de Niveles de Potencia **p. 6**

Cocción Instantánea **p. 6**

Aderezo **p. 6**

Cancelar · Tiempo/Peso **p. 6**

Programando el Aderezo

1 Presione el botón.

El microondas empezará a cocinar automáticamente en aprox 2 minutos.

Durante la cocción aumente o reduzca el tiempo de cocción de su comida, girando la perilla **Cancelar · Tiempo/Peso** hacia la derecha o izquierda.

Programando los Tiempos de Cocción y los Niveles de Potencia

Los Niveles de Potencia le permiten controlar la temperatura de Bajo a Alto con la perilla de **Control de Niveles de Potencia.**

1 Gire la perilla de Control de Niveles de Potencia hasta el nivel deseado : Bajo, Descongelado Medio, Medio-Alto, o Alto.

2 Gire la perilla **Cancelar · Tiempo/Peso** para programar el tiempo deseado.

El microondas empezará automáticamente a cocinar en aprox. 2 segundos.

Durante la cocción aumente o reduzca el tiempo de cocción de su comida, girando la perilla **Cancelar · Tiempo/Peso** hacia la derecha o izquierda.

Usando los Botones de Cocción Instantánea

1 Gire la perilla CONTROL de NIVELES de POTENCIA hacia **Estofado de pollo.**

2 Gire la perilla **CANCELAR · TIEMPO/PESO** para seleccionar la porción.

El microondas empezará a cocinar automáticamente en aprox. 2 segundos.

Durante la cocción aumente o reduzca el tiempo de cocción del Estofado de Pollo, girando la perilla **Cancelar · Tiempo/Peso** hacia la derecha o izquierda.

Cuando el tiempo de cocción termine, el horno emitirá sonidos beep y mostrará la palabra "fin" 4 veces. El horno continuará emitiendo sonidos beep cada minuto hasta que abra el horno y retire la comida.

Cuadro de Cocción Instantánea

Articulo	Peso	Observaciones
Estofado de pollo	Pollo: 750 gr Papas: 600 gr (04 papas) Total: 1350 gr	• Pollo trozado en presas • 04 papas medianas Total: 1350 gr
Choclo	01 unidad	Choclo grande
Humita	120 - 150gr, (01 unidad)	Humita pequeña
Pizza personal	120 - 150gr, (01 unidad)	Pizza personal

- Estofado de pollo:Preparar y cocinar estofado de pollo.
- Choclo:Sancochar un choclo grande.
- Humita:Calentar una humita.
- Pizza Personal:Preparar una pizza personal.

FUNCIONAMIENTO

Descongelado Automático

Para descongelar alimentos congelados, programe el peso de los alimentos y el horno de microondas automáticamente programa el tiempo de descongelado, el nivel de potencia y tiempo de reposo.

1 Gire la perilla CONTROL MULTIFUNCIONAL hacia **Tiempo para Descongelar.**

2 Gire la perilla CANCELAR · TIEMPO/PESO para seleccionar el peso deseado a descongelar(200gr - 1.3kg).

Esto incrementa el peso de 200gr en 1.3kg.

El microondas empezará a descongelar automáticamente en aprox. 2 segundos. Durante la cocción aumente o reduzca el tiempo de descongelaminento de su comida, girando la perilla Cancelar Tiempo/Peso hacia la derecha o izquierda. El microondas emitirá un sonido beep a la mitad del descongelamiento para recordarle mover la comida.

• **Vea la Página 11 para consultar la Guia para descongelado automático.**

Usando la Función Tiempo para Descongelar

El programa para Descongelar esta diseñado para un descongelamiento rápido de la comida siendo una de las grandes ventajas del microondas. (Nivel de Potencia de 30% es programado automáticamente para descongelar)

1 Gire la perilla CONTROL de NIVELES de POTENCIA hacia **Tiempo para Descongelar.**

2 Gire la perilla **CANCELAR · TIEMPO/PESO** para seleccionar el tiempo deseado para descongelar

El microondas empezará a descongelar automáticamente en aprox. 2 segundos

Durante la cocción aumente o reduzca el tiempo de descongelarmiento de su comida, girando la perilla Cancelar Tiempo/Peso hacia la derecha o izquierda.

• **Vea la Página 12 para consultar la Guía para Descongelar.**

INSTRUCCIONES PARA COCINAR

Utensilios para Cocinar

Uso Recomendado

- Platos y tazones de vidrio y de vidriocerámica: Uselos para calentar o cocinar.
- Envoltura de plástico para horno de microondas: Usela para retener el vapor. Deje una pequeña abertura para que escape algo de vapor y evite colocarla directamente sobre los alimentos.
- Papel encerado: Uselo como una cubierta para evitar salpicaduras.
- Toallas y servilletas de papel: Uselas para cubrir durante periodos cortos; absorben el exceso de humedad y evitan el salpicado. No use toallas de papel reciclado, las cuales pueden contener metal y pueden encenderse
- Platos y tazas de papel: Uselos para períodos cortos de calentamiento a temperaturas bajas. No use papel reciclado, el cual puede contener metal y puede encenderse.
- Termómetros: Use solamente aquellos marcados “Microwave Safe” (Seguros para usarse en horno de microondas) y siga todas las indicaciones. Revise los alimentos en varios lugares. Los termómetros convencionales pueden usarse una vez que los alimentos han sido retirados del horno.

Uso Limitado

- Papel aluminio: Use tiras angostas de papel aluminio para evitar la sobrecocción de las áreas expuestas. El usar demasiado papel aluminio puede dañar su horno, así es que tenga cuidado.
- Cerámica, porcelana y gres: Puede usarlos si están etiquetados “Microwave Safe” (Seguros para usarse en horno de microondas). Si no están etiquetados entonces pruébelos para asegurarse de que pueden usarse con seguridad. Nunca use trastes que tengan molduras o adornos metálicos.
- Plásticos: Uselos solamente que estén etiquetados “Microwave Safe” (Seguros para usarse en horno de microondas). Otros plásticos pueden derretirse.
- Paja, mimbre y madera: Uselos solamente para calentar durante un período corto, ya que pueden ser flamables.

No Recomendados

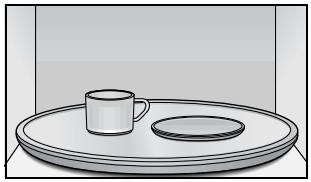
- Frascos y botellas de vidrio: El vidrio normal es demasiado delgado para ser usado en el horno de microondas y puede astillarse.
- Bolsas de papel: Son un riesgo de incendio, exceptuando las bolsas de las palomitas de maíz que están diseñadas para usarse en el horno de microondas.
- Platos y tazas de espuma: Pueden derretirse y dejar un residuo dañino en los alimentos.
- Contenedores de plástico para guardar alimentos y contenedores de alimentos: Los contenedores como los envases de margarina pueden derretirse en el horno de microondas.
- Utensilios de metal: Pueden dañar su horno. Retire todo el metal antes de cocinar.

INSTRUCCIONES PARA COCINAR

Probando los Utensilios

Si usted no está seguro de que un plato se pueda usar en el microondas o no, entonces puede hacer esta prueba :

1 Llene 1 taza medidora de vidrio con agua y colóquela dentro de su horno junto al plato que desea probar.



2 Programe el Nivel de Potencia ALTO girando la perilla de control

Programe el tiempo de 1 minuto girando la perilla **CANCELAR · TIEMPO/ PESO**.

El microondas empezará a cocinar automáticamente en aprox. 2 segundos.

El agua debe estar templada y el plato que usted está probando debe estar frío. Si el plato está templado, entonces está absorbiendo energía de microondas y no puede usarse en el horno de microondas.

Técnicas para Cocinar

Mezclando

Mezcle los alimentos como guisos y vegetales mientras los cocina para distribuir uniformemente el calor. Los alimentos que se encuentran en la parte exterior del plato absorben más energía y se calientan más rápido, de manera que debe mezclar del exterior hacia el centro. El horno se apagará cuando abra la puerta para mezclar sus alimentos.

Acomodando

Acomode los alimentos de formas irregulares como las piezas de pollo o las chuletas, colocando las partes más gruesas y carnosas hacia el exterior del plato en donde reciben más energía de microondas. Para evitar la sobrecocción, coloque las partes delgadas o delicadas hacia el centro del plato.

Cubriendo

Cubra los alimentos con tiras angostas de papel aluminio para evitar que se cocinen de más. Las áreas que requieren cubrirse incluyen las puntas de las alas de aves, los extremos de las patas de aves y las esquinas de los platones cuadrados para hornear. Use solamente pequeñas cantidades de papel aluminio. Las cantidades grandes pueden dañar su horno.

Volteando

Voltee los alimentos a la mitad de la cocción para exponer todas las partes a la energía de microondas. Esto es especialmente importante para alimentos grandes como asados grandes.

Tiempo de Reposo

Los alimentos cocinados en el microondas acumulan calor interno y continúan cocinándose unos pocos minutos después de que el horno se detiene. Deje reposar los alimentos para completar su cocción, especialmente alimentos como los asados y los vegetales enteros. Los asados necesitan este tiempo para terminar la cocción al centro sin que se cocinen de más las áreas exteriores. Todos los líquidos, como las sopas y el chocolate caliente deben ser agitados o mezclados cuando la cocción termina. Deje reposar los líquidos un momento antes de servirlos. Cuando caliente alimento para bebé, mezcle bien y pruebe la temperatura antes de servirlo.

Agregando Humedad

La energía de microondas es atraída por las moléculas de agua. Los alimentos desiguales en contenido de humedad deben cubrirse o deben dejarse reposar de manera que el calor se disperse uniformemente. Agregue una pequeña cantidad de agua a los alimentos secos para ayudarlos a cocinarse.

INSTRUCCIONES PARA COCINAR

Consejos Generales

- Los alimentos densos como las papas, tardan más en calentarse que los alimentos más ligeros. Los alimentos de textura delicada deben ser calentados a un nivel de potencia bajo para evitar que se hagan ásperos.
- La altitud así como el tipo de utensilios que usa pueden afectar los tiempos de cocción. Cuando cocine por primera vez una receta, programe el tiempo mínimo de cocción que indica y revise ocasionalmente los alimentos para evitar que se cocinen de más.
- Los alimentos que tienen una piel o cáscara no porosa, como las papas, los huevos y las salchichas deben perforarse para evitar que estallen.
- El freír calentando aceite o grasa no es recomendable. La grasa o el aceite pueden hervir repentinamente causando quemaduras severas.
- Algunos ingredientes se calientan más rápido que otros. Por ejemplo la jalea que se encuentra dentro de las donas rellenas estará más caliente que la masa. Para evitar quemaduras, tenga esto en mente.
- El enlatar sus alimentos en casa usando el horno de microondas no es recomendable ya que puede ser que no todas las bacterias nocivas sean destruidas durante el proceso de calentamiento con microondas.
- Aunque las microondas no calientan los utensilios, el calor es transferido generalmente a dichos utensilios. Siempre use guantes protectores contra calor cuando retire alimentos del horno de microondas e instruya a los niños para que hagan lo mismo.

Guías para Cocinar

GUIA para Cocinar Carnes en su Microondas

- Empiece colocando la carne con el lado grasoso hacia abajo. Use tiras angostas de papel aluminio para cubrir cualquier punta de hueso o áreas delgadas de carne.
- Revise la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar la carne el tiempo recomendado.
- Las temperaturas siguientes son las temperaturas a las que se retira la carne. La temperatura de los alimentos se incrementará durante el tiempo de reposo.

Alimento	Tiempo de Cocción/Nivel de Potencia	Instrucciones
Roast Beef Sin hueso Hasta 1,8 kg	Tiempo de cocción: 7-10 min por cada 454 g para 46,1 °C - “Crudo” 8-11 min por cada 454 g para 48,9 °C - “Medio” 9-14 min por cada 454 g para 62,7 °C - “Bien cocido” *Nivel de potencia: Alto (Hi) durante los primeros 5 minutos, después medio.*	Coloque la carne con el lado grasoso hacia abajo sobre el plato. Cubra con papel encerado. Voltee cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Deje reposar durante 10 minutos.
Cerdo Sin hueso o con hueso Hasta 1,8 kg	Tiempo de cocción: 18-20 min por cada 454 g para 71,2 °C - “Bien cocido” *Nivel de potencia: Alto (Hi) durante los primeros 5 minutos, después medio.*	Coloque la carne con el lado grasoso hacia abajo sobre el plato. Cubra con película plástica ventilada. Voltee cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Deje reposar por 10 minutos.
Tocino 2 a 6 rebanadas	Tiempo de cocción: 2 rebanadas: 1½ a 2 min 4 rebanadas: 2½ a 3½ min 6 rebanadas: 4 a 5½ min *Nivel de potencia: Alto (Hi)*	Acomode las rebanadas sobre el plato o sobre un plato recubierto con toallas de papel. Cubra con toallas de papel. Hornee hasta que queden crujientes.

INSTRUCCIONES PARA COCINAR

GUIA para Cocinar aves en su Microondas

- Coloque el ave sobre una parrilla para asar especial para horno de microondas y sobre un plato seguro para cocinar en horno de microondas.
- Cubra el ave con papel encerado para evitar el salpicado.
- Use papel aluminio para cubrir puntas de huesos, áreas delgadas de carne, o áreas que comiencen a cocinarse de más.
- Revise la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar el ave el tiempo recomendado.

Alimento	Tiempo de Cocción/Nivel de Potencia	Instrucciones
Pollo entero Hasta 1,8 kg	Tiempo de cocción: 6 a 9 min por cada 454 g 76,6 °C a 82,2 °C *Nivel de potencia: Medio Alto*	Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo sobre el plato. Cubra con papel encerado. Voltee cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que los jugos que corren sean claros y la carne que está cerca del hueso ya no esté de color rosa. Deje reposar de 5 a 10 minutos.
Piezas de pollo Hasta 907 g	Tiempo de cocción: 6 a 9 min por cada 454 g 76,6 °C a 82,2 °C 82,2 °C carne obscura 76,6 °C carne clara *Nivel de potencia: Alto (Hi)*	Coloque el pollo con el lado del hueso hacia abajo sobre el plato, con las porciones más gruesas hacia la parte externa del plato. Cubra con papel encerado. Voltee cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que los jugos que corren sean claros y la carne que se encuentra cerca de los huesos ya no esté de color rosa. Deje reposar de 5 a 10 minutos

GUIA para Cocinar Pescados y Mariscos en su Horno de Microondas

- Cocine el pescado hasta que se separe en hojuelas fácilmente usando un tenedor.
- Coloque el pescado sobre un plato para asar que sea especial para cocinar en horno de microondas que también sea seguro para cocinar en el horno de microondas.
- Para cocinar al vapor el pescado use una cubierta que quede justa. Una cubierta más ligera de papel encerado o de toalla de papel proporciona un menor grado de vaporización.
- No cocine de más el pescado; revíselo en el tiempo de cocción mínimo indicado.

Alimento	Tiempo de Cocción/Nivel de Potencia	Instrucciones
Bistecs Hasta 680 g	Tiempo de cocción: 6 a 8 min por cada 454 g *Nivel de potencia: Medio-Alto (70).*	Acomode los bistecs sobre el plato con las porciones carnosas hacia la parte exterior de la parrilla. Cubra con papel encerado. Voltee y reacomode cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el pescado se separe fácilmente en hojuelas usando un tenedor. Deje reposar de 3 a 5 minutos.
Filetes Hasta 680 g	Tiempo de cocción: 3 a 5 min por cada 454 g *Nivel de potencia: Alto (Hi)*	Acomode los filetes en un plato para hornear, volteando las piezas delgadas. Cubra con papel encerado. Si hay piezas de más de 12,7 mm de espesor, entonces voltee y reacomode cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el pescado se separe fácilmente en hojuelas usando un tenedor. Deje reposar 2 a 3 minutos.
Camarones Hasta 454 g	Tiempo de cocción: 3 a 5½ min por cada 454 g *Nivel de potencia: Alto (Hi).*	Acomode los camarones en un plato para hornear sin que se traslapen o se encimen. Cubra con papel encerado. Cocine hasta que estén firmes y opacos mezclándolos 2 o 3 veces. Deje reposar 5 minutos.

INSTRUCCIONES PARA COCINAR

GUIA para Cocinar Huevos en su Microondas

- Nunca cocine huevos en su cascarón, y nunca caliente huevos duros en su cascarón; pueden explotar.
- Siempre perfore los huevos enteros para evitar que estallen.
- Cocine los huevos justo hasta que estén listos; se ponen duros si los cocina de más.

GUIA para Cocinar Vegetales en su Microondas

- Los vegetales deben lavarse justo antes de cocinarlos. Por lo general no se necesita más agua. Si cocina vegetales densos como papas, zanahorias y frijoles verdes, agregue ¼ de taza de agua aproximadamente.
- Los vegetales pequeños (zanahorias rebanadas, habas, frijoles, etc.) se cocinarán más rápido que los grandes.
- Los vegetales enteros como las papas, zapallo o choclos, deben ser acomodados formando un círculo sobre el plato antes de cocinarlos. Se cocinarán más uniformemente si se voltean al llegar a la mitad del tiempo de cocción.
- Siempre coloque los vegetales como los espárragos y el brócoli con el extremo del tallo apuntando hacia la orilla del plato y la punta hacia el centro.
- Cuando cocine vegetales cortados, siempre cubra el plato con una tapa o con película plástica ventilada para microondas.
- Se debe perforar la cáscara en muchos puntos a los vegetales enteros sin pelar como las papas, el zapallo, la berenjena, etc. antes de cocinarlos para evitar que estallen.
- Para una cocción más uniforme, mezcle o reacomode los vegetales enteros al llegar a la mitad del tiempo de cocción.
- Generalmente mientras más densos sean los alimentos requerirán mayor tiempo de reposo. (El tiempo de reposo se refiere al tiempo necesario para que los alimentos grandes y densos se terminen de cocinar después de que han sido sacados del horno). Una papa horneada puede reposar fuera del horno durante cinco minutos antes de que la cocción termine, mientras que un plato de frijoles puede servirse inmediatamente.

Guía para descongelado automático

- Siga las instrucciones abajo cuando descongele diferentes tipos de alimentos.

Alimento	Cantidad	Procedimiento
Roast Beef, Cerdo	200g a 1100g 0.5-2.5lbs	Comience colocando hacia abajo el lado grasoso del alimento. Después de cada etapa voltee el alimento y cubra cualquier porción que se encuentre templada usando tiras delgadas de papel aluminio.
Bistecs, Chuletas, Pescado	200g a 1100g 0.5-2.5lbs	Después de cada etapa, reacomode los alimentos. Si encuentra porciones templadas o descongeladas de alimento, entonces cúbralas usando tiras angostas y planas de papel aluminio. Retire las partes del alimento que estén casi descongeladas. Deje reposar el alimento, cubierto de 5 a 10 minutos.
Carne molida	200g a 1100g 0.5-2.5lbs	Después de cada etapa, retire las porciones que estén casi descongeladas. Deje reposar, cubierta con papel aluminio, de 5 a 10 minutos.
Pollo entero	200g a 1100g 0.5-2.5lbs	Retire las menudencias antes de congelar aves. Comience a descongelar colocando la pechuga hacia abajo. Después de la primera etapa voltee el pollo y cubra las porciones templadas usando tiras angostas de papel aluminio. Después de la segunda etapa, cubra otra vez las porciones templadas usando papel aluminio. Deje reposar el ave, cubierta de 30 a 60 minutos dentro del refrigerador.
Pollo en piezas	200g a 1100g 0.5-2.5lbs	Después de cada etapa, reacomode o retire las piezas que estén casi descongeladas. Deje reposar durante 10 a 20 minutos.

Notas

Revise los alimentos cuando el horno emita una señal sonora. Después de la etapa final, las secciones pequeñas pueden tener hielo aún: déjelas reposar para continuar con el descongelado. No descongele hasta el punto en que todos los cristales de hielo se hayan derretido. El cubrir asados y filetes con pedazos pequeños de papel metálico evita que las orillas se cocinen antes de que el centro del alimento se haya descongelado. Use tiras angostas y planas de papel aluminio para cubrir las orillas y las secciones más delgadas de los alimentos.

INSTRUCCIONES PARA COCINAR

Guía para descongelar

- Desenvuelva los alimentos. Coloque los alimentos sobre un plato no profundo especial para horno de microondas.
- Después de la primera mitad del tiempo de descongelado: retire cualquier residuo de envoltura que haya quedado, corte los alimentos o separe las piezas, si es posible retire cualquier porción ya descongelada y cubra con papel metálico las puntas, las áreas delgadas de carne o las áreas ya templadas.
- Cuando ya están descongelados, los alimentos deben estar fríos, pero suaves en todas sus áreas. Si aún tienen un poco de hielo, déjelos reposar unos pocos minutos.
- Las aves y el pescado pueden colocarse bajo un chorro de agua fría hasta que se descongelen completamente.

Alimento	Tiempo de microondas en el nivel de potencia para descongelar	Instrucciones
Carne de res **Asado** Hasta 1100 kg	*Tiempo de microondas:* *7 a 9 min por cada 454 g* *Deje reposar: 5 a 10 minutos*	Coloque sobre un plato. Hornee en el microondas hasta que un palillo de madera pueda ser introducido fácilmente en el centro. Voltee dos veces.
Bistecs Hasta 1100 kg	*Tiempo de microondas:* *6 a 9 min por cada 454 g* *Deje reposar: 5 a 10 minutos*	Coloque sobre un plato. Hornee en el microondas hasta que esté manejable, entonces sepárela y retire las porciones descongeladas a la mitad del tiempo. Voltee dos veces.
Carne molida Hasta 1100 kg	*Tiempo de microondas:* *8 a 10 min por cada 454 g* *Deje reposar: 5 a 10 minutos*	Coloque sobre un plato. Hornee en el microondas hasta que estén manejables, entonces sepárelos y reacomode. Voltéelos dos veces.
Cerdo **Costillas** Hasta 1100 kg	*Tiempo de microondas:* *6 a 8 min por cada 454 g* *Deje reposar: 5 a 10 minutos*	Coloque sobre un plato. Hornee en el microondas hasta que estén manejables, después separe y reacomode. Votéelas dos veces.
Chuletas de cerdo Hasta 1100 kg	*Tiempo de microondas:* *6 a 8 min por cada 454 g* *Deje reposar: 5 a 10 minutos*	Coloque sobre un plato. Hornee en el microondas hasta que estén manejables, después separe y reacomode. Votéelas dos veces.
Aves **Pollo entero** Hasta 1100 kg	*Tiempo de microondas:* *7 a 9 min por cada 454 g* *Deje reposar: 5 a 10 minutos*	Coloque sobre un plato. Hornee en el microondas hasta que esté manejable, después separe y reacomode las porciones al llegar a la mitad del tiempo. Enjuague la cavidad con agua fría. Retire las menudencias.
Piezas Hasta 1100 g	*Tiempo de microondas:* *9 a 11 min por cada 454 g* *Deje reposar: 5 a 10 minutos*	Coloque sobre un plato. Hornee en el microondas hasta que estén manejables, después separe y reacomode al llegar a la mitad del tiempo.
Pescados y mariscos **Bistecs** Hasta 1100 kg	*Tiempo de microondas:* *6 a 9 min por cada 454 g* *Deje reposar: 5 a 10 minutos.*	Coloque sobre un plato. Hornee en el microondas hasta que un palillo de madera pueda introducirse fácilmente en el centro, separe y reacomode al llegar a la mitad del tiempo.
Filetes Hasta 1100 kg	*Tiempo de microondas:* *4 a 7 min por cada 454 g* *Deje reposar: 5 a 10 minutos.*	Coloque sobre un plato. Hornee en el microondas hasta que un palillo de madera pueda introducirse fácilmente en el centro, separe y reacomode al llegar a la mitad del tiempo.
Camarones Hasta 1100 kg	*Tiempo de microondas:* *4 a 7 min por cada 454 g* *Deje reposar: 5 a 10 minutos.*	Coloque sobre un plato. Hornee en el microondas hasta que se puedan manejar, entonces sepárelos y reacomode al llegar a la mitad del tiempo.

Recetas

Guiso de Carne y Cebada

680 g de cubos de carne de res, cortados en piezas de 12,7 mm
½ Taza de cebolla picada
2 Cucharadas de harina para todo propósito.
1 Cucharada de salsa Worcestershire.
1 Lata (407 a 429 ml) de caldo de res.
2 Zanahorias medianas, cortadas en rebanadas de 12,7 mm (aproximadamente 1 taza)
½ Taza de cebada
1 Hoja (seca) de laurel
¼ Cucharada de pimienta
1 Paquete (255 a 284 g) de frejoles congelados (ya descongelados)

1. En una cacerola de 2 litros de capacidad combine la res, la cebolla, la harina y la salsa Worcestershire; mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel alto de potencia durante 6 a 8 minutos hasta que la carne de res ya no esté rosa, mezclando una vez.
2. Agregue el caldo de res, las zanahorias, la cebada, la hoja de laurel y la pimienta. Cubra con una tapa. Cocine al nivel medio de potencia de 45 a 50 minutos hasta que las zanahorias y la carne de res estén suaves, mezclando 2 o 3 veces.
3. Agregue los frejoles. Cubra con una tapa. Cocine al nivel medio de potencia durante 10 minutos. Deje reposar por 10 minutos. Retire la hoja de Laurel antes de servir. *Rinde 6 Raciones.*

Cacerola de Brócoli y Queso

¼ Taza de mantequilla o margarina
¼ Taza de cebolla picada
1½ Cucharadas de harina
½ Cucharada de sal
¼ Cucharada de mostaza seca
1/8 Cucharada de pimienta
1½ Tazas de leche
¼ Taza de pimiento rojo picado
2 Tazas de queso Cheddar, rayado
1 Paquete (255 a 284 g) de brócoli congelado picado (ya descongelado)
4 Tazas de pasta en forma de espirales ya cocinada (226 g seca)

1. En una cacerola de 2 litros de capacidad cocine la mantequilla y la cebolla en el nivel alto de potencia durante 2 a 3 minutos hasta que la cebolla esté suave, mezclando una vez.
2. Agregue la harina, la sal, la mostaza y la pimienta; mezcle bien. Cocine en el nivel Alto de potencia durante 60 a 90 segundos hasta que la mezcla hierva. Incorpore y mezcle la leche hasta que se suavice.
3. Agregue el pimiento rojo. Cocine en el nivel Alto de potencia de 2 a 3 minutos hasta que la mezcla hierva y se espese ligeramente mezclando dos veces. Vacíe el queso y mezcle hasta que se derrita.
4. Agregue el brócoli y la pasta, mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia durante 4 a 6 minutos hasta que se caliente completamente mezclando una vez. Mezcle antes de servir. *Rinde 6 raciones.*

Recetas

Ensalada de Papa

907 g de papas pequeñas, cortadas en piezas de 12,7 mm
4 Rebanadas de tocino (crudo), cortadas en piezas de 12,7 mm
¼ Taza de cebolla picada
2 Cucharadas de azúcar
1 Cucharada de sal
1 Cucharada de harina
½ Cucharada de semillas de apio
1/8 Cucharada de pimienta
2½ Cucharadas de vinagre de sidra de manzana

1. En una cacerola de 2 litros de capacidad combine las papas y ¼ de taza de agua. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que las papas estén suaves (10 a 12 minutos); mezcle dos veces. Drene y póngalas a un lado para que se enfríen ligeramente.
2. En un tazón mediano, cocine el tocino en el nivel Alto de potencia hasta que quede crujiente (3 a 5 minutos); mezcle una vez. Coloque el tocino sobre una toalla de papel. Guarde 1 cucharada de la grasa del tocino.
3. Combine la grasa del tocino con la cebolla. Cubra con película plástica; doble una esquina de la película plástica para ventilar el vapor. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que se suavice (3 a 4 minutos); mezcle una vez.
4. Incorpore el azúcar, la sal, la harina, las semillas de apio y la pimienta. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que la mezcla hierva (30 a 40 segundos). Incorpore el vinagre y ½ taza de agua. Cocine en el nivel alto de potencia hasta que el líquido hierva y se espese ligeramente (1 a 2 minutos); mezcle una vez. Agregue el tocino a este aderezo. Vacíe el aderezo sobre las papas. Mezcle bien. *Rinde 6 raciones.*

Sopa de Frijol Negro

1 Taza de cebolla picada
1 Diente de ajo picado
2 Latas (de 444 ml cada una) de frijoles negros drenados.
1 Lata (414 a 473 ml) de tomates guisados, picados
1 Lata (407 a 429 ml) de caldo de pollo
1 Lata (207 a 251 ml) de maíz
1 Lata (118 ml) de chiles verdes en trozos
1 a 2 Cucharadas de comino, o al gusto

1. Coloque la cebolla y el ajo en una cacerola de 2,8 l de capacidad. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia de 2 a 4 minutos hasta que se suavicen.
2. Agregue una lata de frijoles, apachurre los frijoles con un tenedor. Agregue los ingredientes restantes; mezcle bien.
3. Cocine sin cubrir, en el nivel de potencia Alto durante 10 minutos; mezcle. Reduzca el nivel de potencia a Medio y cocine por 5 minutos. Mezcle antes de servir. *Rinde 1,8 litros aproximadamente.*

RECETA PLATO CRIOLLO PARA HORNO

Aderezo

Ingredientes:

1 Cucharadita de ajos molidos
1 Cebolla mediana picada
3 Cucharadas de aceite

Preparación:

Paso 1.-

En una cacerola mezclar los ingredientes y llevar al Cheff Samsung destapado por 2 minutos.

	Tiempo
Paso 1.-	2 minutos

Guisos

1.- Estofado de Pollo

Ingredientes:

Paso 1.-

Aderezo (ajo, cebolla, aceite)
750gr de pollo trozado (sazonado con limón, sal, pimienta y espolvoreado con harina).
10 gramos de pasta de tomate
5 gramos de hongos
1 hoja de laurel
200 gramos de zanahoria en rodajas
1 cucharadita de azúcar
1 ½ taza de caldo de pollo de cubito
½ Kilo de papa blanca cortadas en partes medianas
200gramos de arvejitas
3 cucharadas de vino
Sal, pimienta, orégano.

Preparación:

Paso 1.-

Colocar en una cacerola el aderezo, el pollo trozado, la pasta de tomate, hongos, laurel, zanahoria, azúcar, caldo de pollo, papas, arvejitas, vino, sal, pimienta y orégano. Mezclar bien y tapar. Llevar al Cheff Samsung por 18 minutos. Se recomienda revolver a media cocción una vez..

	Tiempo
Paso 1.-	18 minutos

APÉNDICE

Guía para Resolver Problemas

Antes de que llame a una persona del servicio para que repare su horno, revise esta lista de posibles problemas y soluciones.

Ni la pantalla ni el horno funcionan.

- Introduzca apropiadamente el enchufe dentro de un contacto aterrizado.
- Si el contacto está controlado por un interruptor de pared, entonces asegúrese de que el interruptor de pared esté encendido.
- Retire el enchufe del contacto, espere 10 segundos y después conéctela de nuevo.
- Reinicialice la llave térmica o reemplace cualquier fusible quemado.
- Conecte otro aparato en el contacto; si el otro aparato no funciona, entonces haga que un electricista calificado repare el contacto.
- Conecte el horno en otro contacto.

La pantalla del horno funciona, pero el horno no cocina.

- Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada.
- Revise para ver si hay material de empaque u otro material pegado al sello de la puerta.
- Revise la puerta buscando daños.
- Presione el botón Cancelar dos veces y reingrese todas las instrucciones de cocción.

El horno se apaga antes de que el tiempo programado haya terminado.

- Si no ha habido una interrupción en el suministro de energía eléctrica, entonces retire el enchufe del contacto, espere diez segundos, después conéctela de nuevo. Si hubo una interrupción en el suministro de energía eléctrica,entonces el indicador de tiempo mostrará:

  “ 88:88 “

  Reprograme el reloj y las instrucciones de cocción para continuar con lo que estaba haciendo.
- Reinicialice la llave térmica o reemplace cualquier fusible quemado.

Los alimentos se están cocinando muy lentamente.

- Asegúrese de que el horno esté en su propia línea de circuito de 15 Amperes. El operar otro aparato en el mismo circuito puede causar una caída de voltaje. Si es necesario cambie el horno a su circuito propio.

Se ven chispas o formación de “arco” eléctrico.

- Retire cualquier utensilio, traste o cinta metálica. Si está usando papel metálico, entonces use solamente tiras angostas y deje por lo menos un espacio libre de 2,54 cm entre el papel metálico y las paredes interiores del horno.

La tornamesa produce ruidos o se atora.

- Limpie la tornamesa, el anillo giratorio y el piso del horno.
- Asegúrese de que la tornamesa y el anillo giratorio estén correctamente colocados.

El usar el horno de microondas causa interferencia en la televisión o radio.

- Esto es similar a la interferencia causada por otros aparatos electrodomésticos pequeños, como secadoras de pelo. Aleje su horno de microondas de otros aparatos, como su televisión o radio.

Cuidado y Limpieza

Siga estas instrucciones para cuidar y limpiar su horno.

- Mantenga limpio el interior del horno. Las partículas de alimento y los líquidos derramados pueden pegarse a las paredes del horno, causando que el horno pierda eficiencia.
- Limpie inmediatamente los derrames. Use un trapo húmedo y un jabón suave. No use detergentes agresivos o abrasivos.
- Para ayudar a aflojar las partículas pegadas de los alimentos o los líquidos pegados, caliente en el nivel de potencia Alto 2 tazas de agua (agregue el jugo de un limón si desea mantener fresco el horno) dentro de un tazón de 4 tazas de capacidad durante 5 minutos o hasta que hierva. Deje reposar en el horno durante uno o dos minutos.
- Retire el plato de vidrio cuando limpie el horno o plato. Para evitar que el plato se rompa, manéjelo con cuidado y no la coloque en agua inmediatamente después de cocinar. Lave cuidadosamente el plato en agua templada y jabonosa o en la lavavajillas.
- Limpie la superficie exterior del horno con jabón y un trapo húmedo. Seque usando un trapo seco. Para prevenir daños a las partes operativas del horno, no permita que el agua resbale dentro de las aberturas.
- Lave la ventana del horno usando un jabón muy suave y agua. Asegúrese de usar un trapo suave para evitar rayarla.
- Si se acumula vapor en el interior o exterior de la puerta del horno, entonces límpielo con un trapo suave. El vapor se puede acumular cuando se opera el horno en condiciones de humedad alta y de ninguna manera indica una fuga de microondas.
- Nunca haga funcionar el horno si no hay alimentos en su interior; esto puede dañar al tubo del magnetrón o el plato de vidrio. Quizá desee dejar una taza de agua dentro del horno cuando no está en uso para evitar daños si el horno es encendido accidentalmente.

NOTA

APÉNDICE

Especificaciones

Cavidad del Horno	23 litros
Controles	5 Niveles de potencia, incluyendo el descongelado
Timer	60 Minutos
Fuente de Energía	220 V ca 60 Hz
Salida de Energía	800 Watts
Dimensiones Exteriores	19 1/4"(W) x 10 13/16"(H) x 15 3/4"(D)
Dimensiones de la Cavidad del Horno	13 "(W) x 7 29/32"(H) x 12 61/64"(D)
Peso Neto/Bruto	27.6/30.9lbs

GUÍA RÁPIDA

Función	Operación
Tiempo de Descongelado	**1.** Gire la perilla CONTROL MULTIFUNCIONAL hacia Tiempo para Descongelar. **2.** Gire la perilla **CANCELAR · TIEMPO/PESO** para seleccionar el tiempo deseado para descongelar El microondas iniciará automáticamente a cocinar.
Auto Descongelado	**1.** Gire la perilla CONTROL MULTIFUNCIONAL hacia Auto Descongelado. **2.** Gire la perilla **CANCELAR · TIEMPO/PESO** para seleccionar el peso deseado a descongelar. El microondas iniciará automáticamente a cocinar.
Programando el tiempo de cocción y nivel de potencia	**1.** Gire la perilla CONTROL de NIVELES de POTENCIA hacia la potencia deseada. **2.** Gire la perilla **CANCELAR · TIEMPO/PESO** para seleccionar el tiempo deseado. El microondas iniciará automáticamente a cocinar.

SAMSUNG ELECTRONICS

Samsung Electronics Co., Ltd.
July 2002
Printed in Malaysia